Caffettiera espresso “La Cupola” 9095

Disegnata agli inizi degli anni '30, la Caffettiera Espresso è l'ultima vera "invenzione" tra i vari procedimenti per fare il caffè in uso sul nostro pianeta. Caratterizzata dalla velocità di esecuzione, dalla quantità ristretta e dalla concentrazione di profumo e di gusto della bevanda prodotta, ottenute grazie al passaggio dell'acqua, che compie un percorso dal basso verso l'alto (**Fig. 2**) attraverso il caffè macinato, essa è considerata non solo il simbolo del "caffè all'italiana" ma anche il tipico modo di fare il caffè nei paesi europei dell'area mediterranea.
La Cupola è stata disegnata da Aldo Rossi nel 1985.
E' realizzata in fusione di alluminio; il manico è in poliammide, la caldaietta è provvista alla base di uno spesso disco in alluminio che ha la funzione di para-fiamma e favorisce il massimo sfruttamento del calore. Lo schema costruttivo è illustrato alla **Fig. 1**.
Sono disponibili tre versioni: da cl 30 per sei tazze, da cl 15 per tre tazze e da cl 7 per una tazza.

ATTENZIONE
L'alluminio, il metallo in cui è realizzata La Cupola, è un ottimo conduttore di calore, e conferisce al caffè espresso un gusto caratteristico dovuto al progressivo formarsi sulle pareti interne della caffettiera di una sottile pellicola di caffè; in termini gastronomici il gusto del caffè preparato con La Cupola si può definire più corposo e più rotondo di quello del caffè prodotto con le caffettiere espresso in acciaio inossidabile.
Per le sue caratteristiche fisiche l'alluminio, rispetto all'acciaio, è però molto più facilmente aggredibile dai fattori atmosferici: se la caffettiera non è usata quotidianamente raccomandiamo di riporla smontata in un ambiente asciutto e fare un caffè a perdere prima dell'uso, in modo da cancellare eventuali cattivi sapori.
Inoltre ricordate che, in particolari condizioni di umidità ambientale, si può verificare la formazione di macchie di ossidazione sul corpo della caffettiera non usata da molto tempo: tali macchie non pregiudicano la preparazione di un buon caffè.

CODICI BB9095 – CB9095
Il materiale che ricopre le caffettiere La Cupola nella versione colorata (codici BB9095 – CB9095) è appositamente studiato per il rivestimento di oggetti destinati all'uso domestico. Sottoposto ad urti casuali esso garantisce una buona aderenza al materiale su cui è applicato e lo preserva dall'azione ossidante di eventuale umidità ambientale. Per una corretta manutenzione raccomandiamo di attenervi alle istruzioni per l'uso che seguono, ricordando che l'esposizione a fonti di calore eccessive o l'utilizzo di detersivi contenenti abrasivi può alterare la finitura superficiale della caffettiera, senza tuttavia comprometterne il normale utilizzo.

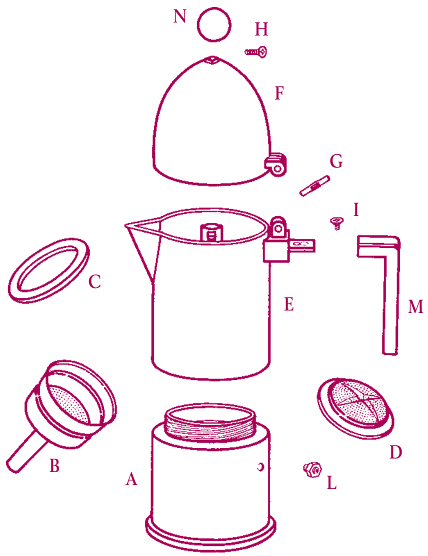


Fig. 1

Istruzioni per l'uso

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO, la caffettiera va lavata accuratamente all'interno usando acqua corrente e detersivo per piatti. Fate alcuni caffè a perdere per togliere alla caffettiera il sapore metallico.
PER L'USO
RIEMPITE la caldaietta (**A**) con acqua fredda badando a non superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza (**Fig. 3**).
Inserite nella caldaietta (**A**) il filtro ad imbuto (**B**).
RIEMPITE con caffè macinato il filtro ad imbuto (**B**) fino all'orlo e livellate senza premere troppo (**Fig. 4**). Vi consigliamo di usare caffè macinato non troppo finemente, in modo che l'acqua, bollendo, passi attraverso il caffè senza fatica ma lentamente, impregnandosi di tutto il sapore.
CONTROLLATE che la piastrina filtro (**D**) e la guarnizione (**C**) si trovino nelle loro sedi, alla base del contenitore superiore (**E**).
Avvitate il contenitore superiore (**E**) sulla caldaietta (**A**) (**Fig. 5**) fino alla chiusura totale.
METTETE LA CAFFETTIERA sulla fonte di calore. Nel caso di utilizzo su fornello a gas, raccomandiamo di tenere la fiamma molto bassa (**Fig. 6**). Questo accorgimento è utile per la buona conservazione della guarnizione in gomma, per non bruciare il manico in plastica e per evitare che l'alluminio si annerisca in modo antiestetico.
Appena il caffè è fuoriuscito completamente dalla colonnina centrale del contenitore (**E**), togliete la caffettiera dal fuoco. Ricordate che lasciare la caffettiera con la caldaietta senza più acqua sul fuoco causerà alla stessa danni irreparabili.
Vi consigliamo di MESCOLARE lentamente, con un cucchiaino, in modo che il caffè sgorgato per primo, più denso, si mescoli con quello meno denso sgorgato successivamente. Versate il caffè nelle tazzine.
DOPO L'USO
Non aprite la caffettiera prima che si sia raffreddata.
PER LA PULIZIA
L'uso della lavastoviglie è sconsigliato: i detersivi e gli additivi oggi utilizzati e le temperature raggiunte durante il ciclo di lavaggio possono danneggiare irreparabilmente la finitura superficiale del prodotto.
Sciacquate le varie parti della caffettiera sotto l'acqua corrente e asciugate con cura.
Ricordate che, per non alterare l'aroma del vostro caffè, la caffettiera espresso non va mai lavata con detersivo.
Vi consigliamo di riporre sempre La Cupola smontata, in ambiente asciutto e aerato, lontano da fonti di umidità, soprattutto in caso di lungo inutilizzo.
ATTENZIONE
Pulite periodicamente in modo accurato l'interno della colonnina, dell'imbuto, della piastrina filtro, della guarnizione in gomma e della loro sede. Sostituite le parti eventualmente usurate.
RICAMBI
I pezzi B, C, D, H, I, L, M, e N sono considerati ricambi. Per questo, in caso di smarrimento o di usura, potete acquistare un nuovo pezzo dal vostro negoziante, citando il relativo numero di codice. Per la caffettiera da sei tazze: B n° cod. 17703 - C n° cod. 29709 - D n° cod. 17705 - H+N/B n° cod. 24007 - H+N/AZ n° cod. 24011 - L n° cod. 19660 - M+I/B n° cod. 24005 - M+I/AZ n° cod. 24009.
Per la caffettiera da tre tazze: B n° cod. 17702 - C n° cod. 29708 - D n° cod. 17704 - H+N/B n° cod. 24006 - H+N/AZ n° cod. 24010 - L n° cod. 19660 - M+I/B n° cod. 24004 - M+I/AZ n° cod. 24008.
Per la caffettiera da una tazza B n° cod. 17707 - C n° cod. 29710 - D n° cod. 17706 H+N/B n° cod. 24019, - H + N/AZ n° cod. 24018 - L n° cod. 19660 - M+I/B n° cod. 24016 - M+I/AZ n° cod. 24017.

A Caldaietta - B Filtro ad imbuto - C Guarnizione in gomma - D Microfiltro superiore - E Raccoglitore con colonnina interna per l'uscita del caffè - F Coperchio - G Spinotto in ottone - H Vite pomolo - I Vite manico - L Valvola di sicurezza - M1 Manico in nero - M2 Manico in azzurro - N1 Pomolo in nero - N2 Pomolo in azzurro.

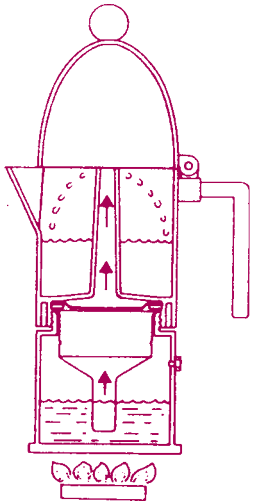


Fig. 2

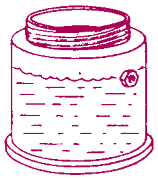


Fig. 3



Fig. 4

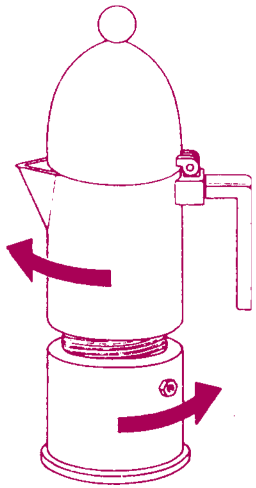


Fig. 5

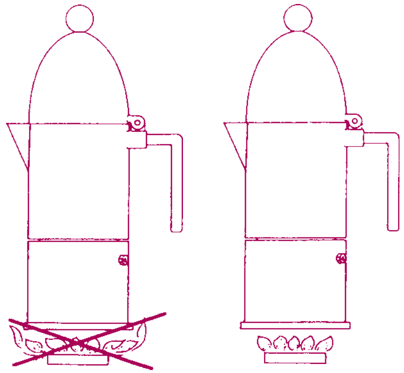


Fig. 6

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
sac.alessi@alessi.it

“La Cupola” espresso maker 9095

Designed in the early 30s, the espresso maker is the last true “invention” among the various coffee making methods in use on our planet. Characterized by quick preparation, concentrated volume and the intense aroma and flavor of the coffee produced by passing water vertically upwards through the coffee grounds (**Fig. 2**), it does not just symbolize Italian coffee, but has also become the typical coffee making method in all the European countries of the Mediterranean basin.
La Cupola was designed by Aldo Rossi in 1985.
The espresso maker is made of cast aluminum with a polyamide handle. The boiler has a thick flanged aluminum base to guarantee even heat distribution and shield the body from flame. The coffee maker construction layout is shown in **Figure 1**.
Available in three sizes: six cups (30 cl); three cups (15 cl); or one cup (7 cl).

IMPORTANT
Aluminum is an excellent conductor of heat and gives a characteristic flavor to espresso made in La Cupola thanks to the seasoning of the inner walls of the coffee maker with a thin film of coffee. In gastronomic terms, coffee prepared with La Cupola has a fuller and more rounded flavor than that made with a stainless steel coffee maker.
However, due to its physical characteristics, aluminum is much more susceptible to atmospheric impact than stainless steel: if the coffee maker is not used daily it should be disassembled and placed in a dry location. When used again, the first batch of coffee should be discarded in order to eliminate any unpleasant flavor. In humid environments small spots of oxidation may appear on the body of the espresso maker if not used for extended periods. These spots in no way affect the quality of the coffee produced.

ARTICLE NUMBERS BB9095 – CB9095
The material that covers the colored version of La Cupola coffee maker (art. no. BB9095 – CB9095) was specially developed for use in the home. Day to day knocks and impacts will not peel off the coating from the underlying aluminum, which will be protected from the oxidizing effects of a humid environment. For proper care, please read the following instructions, and remember that exposure to excessive heat or the use of abrasive detergents may alter the finish, without, however, affecting the normal use of the coffee maker.

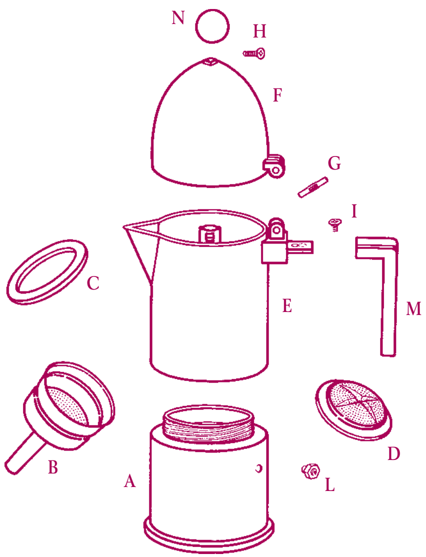


Fig. 1

Instructions

BEFORE USING THE ESPRESSO MACHINE FOR THE FIRST TIME, wash it out carefully with running water and dish soap. Make and discard several batches of coffee to eliminate any metallic taste.
FOR USE
FILL THE BOILER (**A**) with cold water making sure the water level remains below the safety valve (**Fig. 3**). Place the filter funnel (**B**) into the boiler (**A**).
FILL the filter funnel (**B**) to the brim with ground coffee and level it gently, without excessive pressure (**Fig. 4**). We recommend using coffee that is not too finely ground so that the boiling water will flow through easily but slowly and extract all the flavor.
MAKE SURE that the upper filter plate (**D**) and the gasket (**C**) are properly seated in the bottom of the upper body of the coffee maker (**E**). Screw the upper body (**E**) firmly onto the boiler (**A**) (**Fig. 5**).
PLACE THE COFFEE MAKER ON THE BURNER. If you are using a gas burner, we recommend keeping the flame low (**Fig. 6**), to preserve the rubber gasket, keep the handle from being damaged and prevent scorching and discoloration of the aluminum.
As soon as the coffee has stopped percolating up through the central column in the upper part of the coffee maker (**E**), remove the coffee maker from the heat. Leaving the empty boiler on the burner may result in permanent damage to the coffee maker.
We advise STIRRING the coffee slowly with a small spoon to evenly mix it since the coffee bubbling up at the end tends to be weaker than that percolating up at the beginning. Pour the coffee into demitasses.
AFTER USE
Do not unscrew the coffee maker until it has cooled down.
CLEANING
We advise against using the dishwasher for cleaning purposes. Modern-day detergents and additives and the high temperatures reached during the wash cycle can cause irreparable damage to the surface finish of the product.
Disassemble the coffee maker and rinse all its parts under running water. Dry carefully. Never wash the coffee maker with soap as this will alter the flavor of subsequent coffees. We recommend storing La Cupola, especially during extended periods of disuse, disassembled, in a dry and well-ventilated place, away from sources of moisture.
IMPORTANT
The inside of the column, the funnel, the filter plate, and the rubber gasket and its seat should be carefully cleaned periodically. Replace any worn parts.
REPLACEMENT PARTS:
Pieces B, C, D, H, I, L, M and N are considered spare parts. In case of loss or wear, contact your dealer indicating their reference numbers:
Six-cup model: B -17703; C -29709; D - 17705; H+N/B - 24007; H+N/AZ - 24011; L - 19660; M+I/B - 24005; M+I/AZ - 24009.
Three-cup model: B - 17702; C - 29708; D - 17704; H+N/B - 24006; H+N/AZ - 24010; L - 19660; M+I/B - 24004; M+I/AZ - 24008.
One-cup model: B - 17707; C - 29710; D - 17706; H+N/B - 24019; H + N/AZ - 24018; L - 19660; M+I/B - 24016; M+I/AZ - 24017.

A - Boiler; B - Filter Funnel; C - Rubber Gasket; D - Upper Filter Plate; E - Upper Body with Column; F - Cover; G - Brass Hinge Pin; H - Knob Screw; I - Handle Screw; L - Safety Valve; M1 - Black Handle; M2 - Blue Handle; N1 - Black Knob; N2 - Blue Knob.

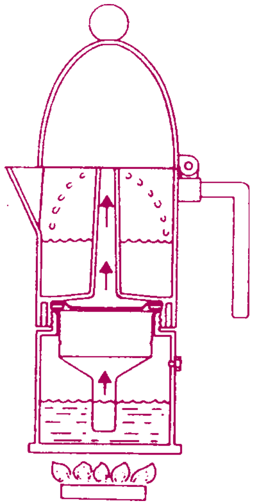


Fig. 2

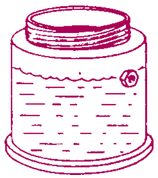


Fig. 3



Fig. 4

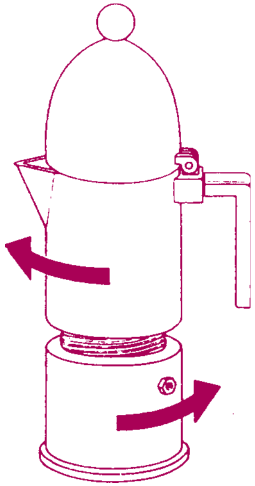


Fig. 5

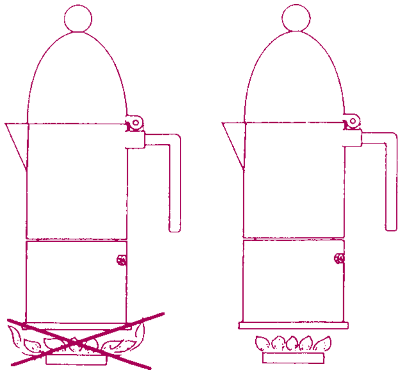


Fig. 6

ALESSI

28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
sac.alessi@alessi.it

“La Cupola” Espressomaschine 9095

Zu Beginn der 30er Jahre entworfen, ist der Espresso-Kaffeekocher die letzte echte “Erfindung” unter den diversen Methoden, um auf unserem Planeten Kaffee zu machen. Charakteristisch sind die schnelle Zubereitung, die konzentrierte Menge, das intensive Aroma und der Geschmack des hergestellten Getränks. Es wird gewonnen indem das Wasser durch den gemahlenen Kaffee eine Strecke von unten nach oben durchläuft (**Abb. 2**). La Cupola wird nicht nur als Symbol für „italienischen Kaffee“ angesehen, sondern auch als typische Art, in den europäischen Ländern des Mittelmeerraums Kaffee zubereiten.
La Cupola wurde 1985 von Aldo Rossi entworfen.
Er ist aus Aluminiumguß hergestellt; der Griff ist aus Polyamid. Der Kessel hat als Basis eine dicke Aluminiumfläche, die vor Brand schützt und gleichzeitig die größtmögliche Wärmenutzung fördert. Der Aufbau ist in Abb. 1 abgebildet.
Es sind drei Ausführungen erhältlich: 30 cl für sechs Tassen, 15 cl für drei Tassen und 7 cl für eine Tasse.

ACHTUNG
Das Aluminium, das Metall, aus dem La Cupola hergestellt ist, ist ein ausgezeichneter Wärmeleiter und verleiht dem Espresso sein charakteristisches Aroma, da sich auf den Innenwänden des Kaffeekochers fortlaufend ein dünner Film Kaffee bildet. Mit Begriffen aus der Gastronomie ausgedrückt, kann der mit La Cupola zubereitete Kaffee als gehaltvoller und abgerundeter als der Kaffee definiert werden, der mit Espresso-Kochern aus Edelstahl hergestellt wird.
Durch seine physikalischen Eigenschaften ist Aluminium im Vergleich zu Stahl jedoch wesentlich empfindlicher gegenüber äußeren Einflüssen: wenn der Kaffeekocher nicht täglich verwendet wird, empfehlen wir, ihn in trockener Umgebung und in seine Einzelteile zerlegt aufzubewahren.
Machen Sie vor Gebrauch einen Kaffee, den Sie gleich wegschütten, damit eventuell schlechte Gerüche beseitigt werden.
Denken Sie außerdem daran, daß sich unter bestimmten Feuchtigkeitsbedingungen der Umgebung auf dem Gehäuse der seit längerer Zeit nicht benützten Kaffeekocher Oxydationsflecken bilden können. Diese Flecken beeinträchtigen jedoch nicht die Zubereitung eines guten Kaffees.

ARTIKELNUMMERN BB9095 – CB9095
Das Material, mit dem der Kaffeekocher La Cupola in der farbigen Ausführung überzogen ist (Artikelnummern BB9095 – CB9095) wurde eigens für Gegenstände entwickelt, die für den Haushalt bestimmt sind. Wenn es zufälligen Stößen ausgesetzt ist, garantiert es eine gute Haftung an dem Material, auf dem es aufgetragen ist, und schützt vor der Oxydationswirkung möglicher Feuchtigkeit in der Umgebung.
Für eine korrekte Instandhaltung empfehlen wir Ihnen, die nachfolgende Gebrauchsanweisung zu befolgen. Wenn der Espresso-Kocher zu starker Hitze ausgesetzt wird oder Scheuermittel verwendet werden, kann sich sein Oberflächenfinish verändern, ohne jedoch die normale Verwendung zu beeinträchtigen.

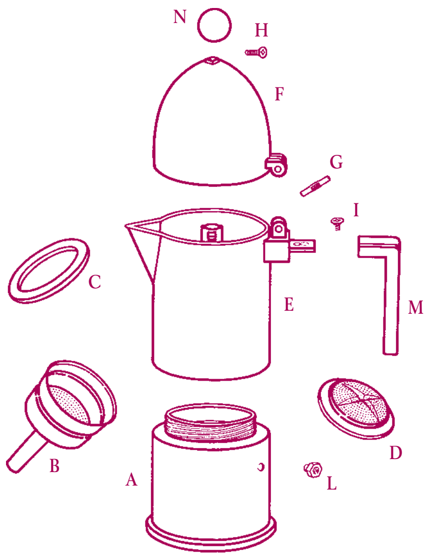


Fig. 1

Gebrauchsanweisung

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG
muß der Kaffeekocher sorgfältig mit Wasser und Spülmittel gewaschen werden. Machen Sie mehrere Kaffees und schütten Sie diese weg, damit die Kaffeekocher den Metallgeschmack verliert.
FÜR DEN GEBRAUCH
FÜLLEN SIE den Kessel (**A**) bis zum unteren Rand des Sicherheitsventils - und nicht darüber hinaus - mit kaltem Wasser (**Abb. 3**). Setzen Sie den Trichterfilter (**B**) in den Kessel (**A**) ein.
FÜLLEN SIE den Trichterfilter (**B**) bis zum Rand mit gemahlenem Kaffee und streichen Sie ihn glatt, ohne dabei stark zu drücken (**Abb. 4**). Wir empfehlen Ihnen, nicht zu fein gemahlenen Kaffee zu verwenden, so daß das kochende Wasser mühelos, aber langsam das volle Aroma annimmt.
ÜBERPRÜFEN SIE, ob sich das Filterplättchen (**D**) und die Dichtung (**C**) an Ihrem Sitz auf der Basis des oberen Behälters (**E**) befinden. Schrauben Sie den oberen Behälter (**E**) vollständig und fest auf den Kessel (**A**) (**Abb. 5**).
STELLEN SIE DEN KAFFEEKOCHER auf die Wärmequelle. Falls Sie einen Gasherd verwenden, empfehlen wir, die Flamme sehr niedrig zu halten (**Abb. 6**). Dies ist nützlich, um die Gummidichtung in gutem Zustand zu erhalten, den Plastikgriff nicht zu verbrennen und um zu vermeiden, daß das Aluminium unansehnlich schwarz wird.
Nehmen Sie den Kaffee vom Herd, sobald er vollständig aus der Säule in der Mitte des Behälters (**E**) ausgetreten ist. Denken Sie daran: wenn der Kaffeekocher mit dem Kessel ohne Wasser auf dem Herd stehenbleibt, verursacht dies irreparable Schäden an ihm.
Wir empfehlen Ihnen, den Kaffee langsam mit einem Kaffeelöffel UMZURÜHREN, so daß sich der zuerst vorgesprudelte und dickflüssigere Kaffee mit dem weniger dickflüssigen, der danach vorsprudelte, vermischt. Gießen Sie den Kaffee in die Kaffeetassen.
NACH DEM GEBRAUCH
Öffnen Sie den Kaffeekocher erst, wenn er abgekühlt ist.
REINIGUNG
Von einer Reinigung in der Spülmaschine wird abgeraten: Die heute üblichen Spül- und Zusatzmittel sowie die im Spülzyklus erreichten Temperaturen können die Oberfläche des Produkts irreparabel beschädigen.
Spülen Sie die verschiedenen Teile des Kaffeekochers unter fließendem Wasser aus und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
Um das Aroma Ihres Kaffees nicht zu verändern, sollten Sie den Espresso-Kocher nie mit Spülmittel waschen.
Wir empfehlen Ihnen, La Cupola immer in ihre Einzelteile zerlegt in einem trockenen, gut gelüfteten Raum und von feuchten Bereichen entfernt aufzubewahren, vor allem, wenn er lange Zeit nicht verwendet wird.
ACHTUNG
Reinigen Sie in regelmäßigen Abständen sorgfältig die Säule, den Trichter, das Filterplättchen, die Gummidichtung und ihre Sitze auch innen. Ersetzen Sie die eventuell abgenutzten Teile.
ERSATZTEILE
Die Teile B, C, D, H, I, L, M und N sind als Ersatzteile erhältlich. Daher können Sie, wenn sie abhanden gekommen oder abgenutzt sind, unter Angabe der jeweiligen Art.-Nr. ein neues Teil bei Ihrem Händler kaufen. Kaffeekocher für sechs Tassen: B Art.-Nr. 17703 - C Art.-Nr. 29709 - D Art.-Nr. 17705 - H+N/B Art.-Nr. 24007 - H+N/AZ Art.-Nr. 24011 - L Art.-Nr. 19660 - M+I/B Art.-Nr. 24005 - M+I/AZ Art.-Nr. 24009.
Kaffeekocher für drei Tassen: B Art.-Nr. 17702 - C Art.-Nr. 29708 - D Art.-Nr. 17704 - H+N/B Art.-Nr. 24006 - H+N/AZ Art.-Nr. 24010 - L Art.-Nr. 19660 - M+I/B Art.-Nr. 24004 - M+I/AZ Art.-Nr. 24008.
Kaffeekocher für eine Tasse: B Art.-Nr. 17707 - C Art.-Nr. 29710 - D Art.-Nr. 17706 H+N/B Art.-Nr. 24019, - H + N/AZ Art.-Nr. 24018 - L Art.-Nr. 19660 - M+I/B Art.-Nr. 24016 - M+I/AZ Art.-Nr. 24017.

A Kessel - B Trichterfilter - C Gummidichtung - D oberer Mikrofilter - E Sammelbehälter mit Innensäule für den Kaffeeaustritt - F Deckel - G Messingstift - H Schraube am Knopf - I Schraube am Griff - L Sicherheitsventil - M1 schwarzer Griff - M2 hellblauer Griff - N1 schwarzer Knopf - N2 hellblauer Knopf.

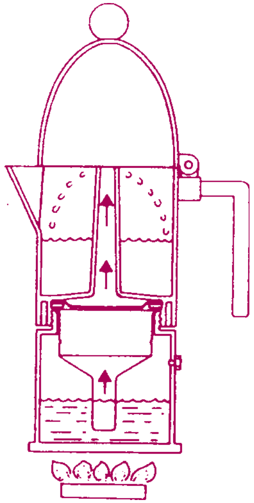


Fig. 2

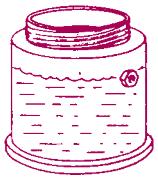


Fig. 3



Fig. 4

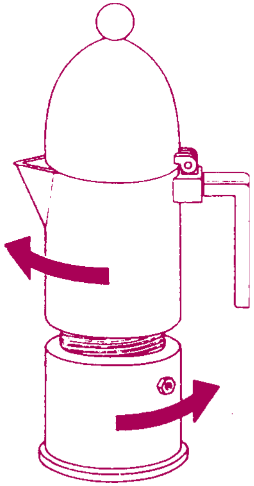


Fig. 5

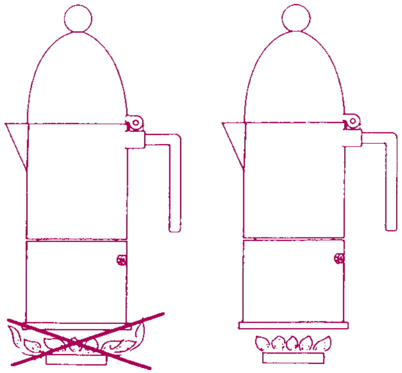


Fig. 6

ALESSI

28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
sac.alessi@alessi.it

Cafetiere express “La Cupola” 9095

Dessinée vers le début des années trente, la Cafetière Express est véritablement la dernière “invention” parmi les différents procédés utilisés sur cette terre pour faire le café. Elle se caractérise par la vitesse d’exécution, par la quantité restreinte du café et par la concentration du parfum et du goût de la boisson obtenue, résultat du passage de l’eau – qui accomplit un parcours du bas vers le haut (**Fig. 2**) – à travers le café moulu. Cette cafetière est considérée à juste titre non seulement comme le symbole même du “café à l’italienne” mais également comme la seule manière de préparer le café dans les pays européens de la Méditerranée.
La Cupola a été dessinée par Aldo Rossi en 1985.
Elle est réalisée en fonte d’aluminium. La poignée est en polyamide. La base est munie d’un disque épais en aluminium qui isole de la flamme et facilite une plus grande exploitation de la chaleur. Le schéma de construction de la cafetière est illustré à la **Fig. 1**.
Elle existe en trois modèles. Un modèle de 30 cl pour six tasses, un modèle de 15 cl pour trois tasses enfin un modèle de 7 cl pour une tasse.

ATTENTION
L’aluminium, le métal dans lequel est réalisée La Cupola, est un excellent conducteur de la chaleur. Il confère au café express un goût caractéristique dû à la formation progressive sur les parois internes de la cafetière d’une pellicule fine de café. Gastronomiquement parlant, le goût du café préparé avec La Cupola est plus musclé, plus rond que celui du café préparé avec les cafetières express en acier inoxydable.
De par ses caractéristiques physiques, l’aluminium, comparé à l’acier, se laisse toutefois agresser beaucoup plus facilement par les facteurs atmosphériques. Si la cafetière n’est pas utilisée chaque jour, il est recommandé de la démonter et de la ranger en lieu sec. Il est également recommandé, avant de s’en resservir, de faire un café qui sera jeté. Ceci élimine, le cas échéant, toute saveur désagréable.
A ne pas oublier. Dans un environnement particulièrement humide, il peut se produire une formation de taches d’oxydation sur le corps de la cafetière que l’on n’utilise pas depuis longtemps. Ces taches ne compromettent pas la préparation d’un bon café.

CODES BB9095 – CB9095
Le matériau qui recouvre la cafetière La Cupola dans Sa version couleur (codes BB9095 – CB9095) est spécialement étudié pour le revêtement d’objets destinés à un usage domestique. Soumis à des chocs occasionnels, il assure une bonne adhérence à l’aluminium sur lequel il est appliqué et le protège de l’action oxydante de l’humidité. Pour un entretien correct, s’en tenir scrupuleusement au mode d’emploi. A ne pas oublier, des sources de chaleur excessives et des détersifs contenant des abrasifs peuvent compromettre la finition de la cafetière sans rien changer pour autant à son utilisation normale.

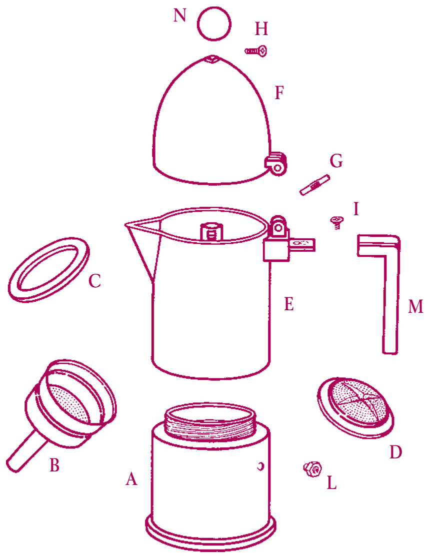


Fig. 1

Mode d'emploi

AVANT LA PREMIERE UTILISATION, l’intérieur de la cafetière sera méticuleusement lavée à l’eau du robinet, avec un produit pour la vaisselle. Faites quelques cafés que vous jetterez pour ôter à la cafetière son goût métallique.

UTILISATION
REMPLISSEZ la bouilloire (**A**) d’eau froide sans dépasser le bord inférieur de la soupape de sécurité (**Fig. 3**). Introduisez dans la bouilloire (**A**) le filtre entonnoir (**B**).
REMPLISSEZ de café moulu le filtre entonnoir (**B**) à ras bord et nivelez sans trop presser. (**Fig. 4**). Nous vous recommandons du café non trop finement moulu ce qui permet à l’eau qui bout de passer à travers le café sans difficulté mais lentement et de s’imprégner de toute sa saveur.
S’ASSURER que la plaque filtre (**D**) et la garniture (**C**) soient correctement placées dans leur logement, à la base du conteneur supérieur (**E**). Vissez le conteneur supérieur (**E**) sur la bouilloire (**A**) (**Fig. 5**) jusqu’à fermeture totale.
METTEZ LA CAFETIERE sur la source de chaleur. Si vous avez une cuisinière à gaz, il est recommandé de garder la flamme très basse (**Fig. 6**). Condition indispensable pour la conservation de la garniture en caoutchouc, pour ne pas brûler la poignée en plastique et pour empêcher l’aluminium de noircir et de compromettre l’esthétique de la cafetière.
Aussitôt que le café est entièrement sorti de la colonne centrale du conteneur (**E**), enlevez la cafetière du feu. Rappelez-vous bien que laisser la bouilloire sans eau sur le feu signifie des dommages irréparables.
Un bon conseil. MELANGEZ lentement avec une petite cuiller de manière à ce que le café jailli le premier, plus dense, s’uniformise avec le reste. Versez le café dans les tasses.
APRES USAGE
N’ouvrez pas la cafetière avant qu’elle ne refroidisse.
NETTOYAGE
Le lavage en lave-vaisselle est déconseillé: les détergents et les adjuvants utilisés à l'heure actuelle, ainsi que la température qui est atteinte pendant le cycle de lavage peuvent abîmer irrémédiablement la finition superficielle du produit.
Rincez les différentes parties de la cafetière sous l’eau du robinet et séchez avec soin.
A NE PAS OUBLIER. Pour ne pas altérer l’arôme de votre café, la cafetière express ne sera jamais lavée à la lessive.
Nous vous recommandons de ranger toujours votre La Cupola démontée, en lieu sec et bien aéré, loin de toute source d’humidité, surtout en cas de non utilisation prolongée.

ATTENTION
Périodiquement, nettoyez à fond l’intérieur de la colonne et de l’entonnoir, la plaque filtre, la garniture en caoutchouc et leur logement. Le cas échéant, remplacez les pièces usées.
PIECES DE RECHANGE
Les pièces B, C, D, H, I, L, M, et N sont considérées comme des pièces de rechange. C’est pourquoi, en cas de perte ou d’usure, il vous sera possible d’acheter la nouvelle pièce chez votre fournisseur en indiquant son numéro de code. Pour la cafetière de six tasses: B n° cod. 17703 - C n° cod. 29709 - D n° cod. 17705 - H+N/B n° cod. 24007 - H+N/AZ n° cod. 24011 - L n° cod. 19660 - M+I/B n° cod. 24005 - M+I/AZ n° cod. 24009.
Pour la cafetière de trois tasses: B n° cod. 17702 - C n° cod. 29708 - D n° cod. 17704 - H+N/B n° cod. 24006 - H+N/AZ n° cod. 24010 - L n° cod. 19660 - M+I/B n° cod. 24004 - M+I/AZ n° cod. 24008.
Pour la cafetière d’une tasse B n° cod. 17707 - C n° cod. 29710 - D n° cod. 17706 H+N/B n° cod. 24019, - H + N/AZ n° cod. 24018 - L n° cod. 19660 - M+I/B n° cod. 24016 - M+I/AZ n° cod. 24017.

A Bouilloire - B Filtre entonnoir - C Garniture en caoutchouc - D Microfiltre supérieur - E Conteneur à colonne interne pour la sortie du café - F Couvercle - G Cheville en laiton - H Vis pommeau - I Vis poignée - L Soupape de sécurité - M1 Poignée noire - M2 Poignée bleue - N1 Pommeau noir - N2 Pommeau bleu.

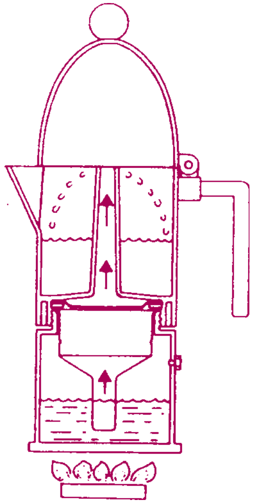


Fig. 2

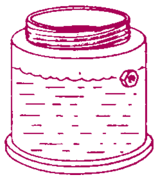


Fig. 3



Fig. 4

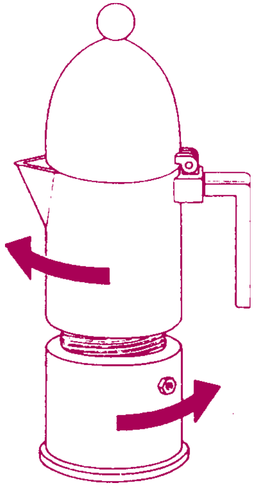


Fig. 5

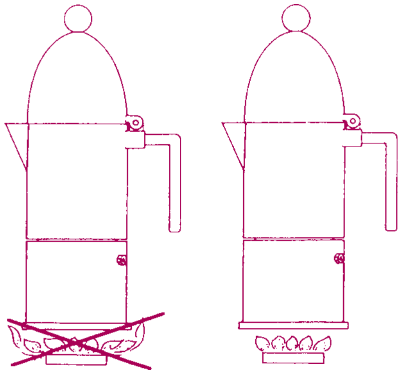


Fig. 6

ALESSI

28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
sac.alessi@alessi.it

Cafetera exprés “La Cupola” 9095

Diseñada a principios de los Treinta, la cafetera Exprés es la última verdadera "invención" entre los diferentes procedimientos para hacer el café que se emplean en nuestro planeta. Caracterizada por la velocidad de ejecución, la cantidad reducida y la concentración de aroma y gusto de la bebida producida – conseguidas por el paso del agua que cumple un recorrido de abajo hacia arriba (**Fig. 2**) a través del café molido – se considera no sólo como el símbolo del "café al modo italiano" sino también como la manera típica de hacer el café en los países europeos del área mediterránea.
La Cupola ha sido diseñada por Aldo Rossi en 1985.
Está realizada en fundición de aluminio, el mango es de poliamida, el depósito de agua lleva en la base un disco de aluminio grueso cuya función es la de proteger de la llama aprovechando al máximo el calor. La composición se detalla en la **Fig. 1**.
Está disponible en tres versiones: de 30 cl para seis tazas, de 15 cl para tres tazas y de 7 cl para una taza.

ATENCIÓN
El aluminio, el metal en el que está realizada La Cupola, es un excelente conductor de calor y proporciona al café exprés un gusto característico debido a la formación progresiva en las paredes internas de la cafetera de una capa fina de café; en términos gastronómicos, el gusto del café preparado con La Cupola puede definirse con más cuerpo y más redondo que el del café realizado con las cafeteras exprés de acero inoxidable.
Por sus características físicas el aluminio, respecto del acero, es más fácil de atacar por parte de factores atmosféricos: si la cafetera no se utiliza a diario recomendamos guardarla desmontada en un entorno seco y preparar un café a desechar antes del uso, para eliminar eventuales malos sabores.
Además, recuerde que, en condiciones especiales de humedad ambiental, pueden producirse manchas de óxido en el cuerpo de la cafetera no utilizada desde hace mucho tiempo: dichas manchas no perjudican la preparación de un buen café.

CÓDIGOS BB9095 – CB9095

El material de revestimiento de las cafeteras La Cupola en versión colorada (códigos BB9095 – CB9095) se ha estudiado especialmente para revestir objetos destinados a un uso doméstico. Sometido a choques al azar, asegura una buena adherencia al material sobre el que está aplicado y lo protege de la acción oxidante de la posible humedad ambiental. Para su mantenimiento, le recomendamos que siga las instrucciones de uso a continuación, recordando que la exposición a fuentes de calor excesivas o el uso de detergentes que contienen abrasivos puede alterar el acabado superficial de la cafetera, sin perjudicar su uso normal.

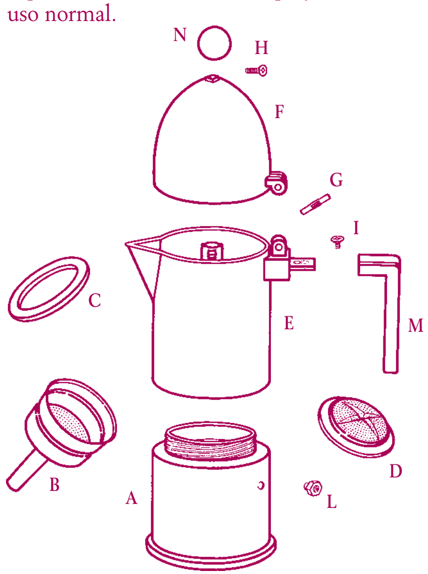


Fig. 1

Instrucciones

ANTES DEL PRIMER USO, hay que limpiar con cuidado el interior de la cafetera con agua corriente y detergente para platos. Haga unos cuantos cafés a desechar para quitar a la cafetera el sabor metálico.
PARA EL USO
LLENE el depósito de agua (A) con agua fría sin sobrepasar el borde interior de la válvula de seguridad (Fig. 3). Introduzca en el depósito de agua (A) el filtro de embudo (B).
LLENE con café molido el filtro de embudo (B) hasta el borde y nivele sin presionar demasiado (Fig. 4). Le recomendamos que utilice café no demasiado molido de manera que al agua, al hervir, no le cueste pasar por el café, sino lo haga lentamente, impregnándose de todo su sabor.
CONTROLE que la placa del filtro (D) y la guarnición (C) estén en sus alojamientos, en la base del contenedor superior (E).
Enrosque el contenedor superior (E) en el depósito de agua (A) (Fig. 5) hasta que se cierre completamente.
PONGA LA CAFETERA sobre la fuente de calor. De utilizar sobre un fuego de gas, recomendamos mantener la llama muy baja (Fig. 6). Lo cual permite conservar bien la guarnición de caucho, no quemar el mango de plástico y evitar que el aluminio se ponga negro de manera antiestética.
En cuanto el café haya salido completamente de la columna central del contenedor (E), saque la cafetera del fuego. Recuerde que dejar la cafetera con el depósito de agua sin agua sobre el fuego produce a la misma daños irreparables.
Le recomendamos que MEZCLE lentamente, con una cucharilla, de manera que el café salido primero, más denso, se mezcle con el menos denso salido después.
Vierta el café en las tazas.
DESPUÉS DEL USO
No abra la cafetera antes de que se haya enfriado.
PARA LIMPIARLA
No lave el presente objeto en el lavavajillas, pues los detergentes y los aditivos que se emplean durante el ciclo de lavado, al igual que la temperatura del agua pueden arruinar irreparablemente el acabado superficial del mismo.
Aclare todas las piezas de la cafetera bajo agua corriente y seque con cuidado.
Recuerde que, para no alterar el aroma de su café, la cafetera exprés no se tiene que limpiar nunca con detergente.
Le recomendamos que guarde siempre La Cupola desmontada, en un entorno seco y aireado, lejos de fuentes de humedad, sobre todo de no utilizarse por mucho tiempo.
ATENCIÓN
Limpie periódicamente con cuidado el interior de la columna, del embudo, de la placa del filtro, de la guarnición de caucho y de su alojamiento. Sustituya las piezas eventualmente desgastadas.
PIEZAS DE REPUESTO
Las piezas B, C, D, H, I, L, M, y N se consideran piezas de repuesto. Por ello, de extraviarla o desgastarla, puede comprar una pieza nueva acudiendo a su tienda de confianza, mencionando el número de código correspondiente. Cafetera de seis tazas: B n° cód. 17703 - C n° cód. 29709 - D n° cód. 17705 - H+N/B n° cód. 24007 - H+N/AZ n° cód. 24011 - L n° cód. 19660 - M+I/B n° cód. 24005 - M+I/AZ n° óod. 24009.
Cafetera de tres tazas: B n° cód. 17702 - C n° cód. 29708 - D n° cód. 17704 - H+N/B n° cód. 24006 - H+N/AZ n° cód. 24010 - L n° cód. 19660 - M+I/B n° cód. 24004 - M+I/AZ n° cód. 24008.
Cafetera de una taza B n° cód. 17707 - C n° cód. 29710 - D n° cód. 17706 H+N/B n° cód. 24019, - H + N/AZ n° cód. 24018 - L n° cód. 19660 - M+I/B n° cód. 24016 - M+I/AZ n° cód. 24017.

A Depósito de agua - B Filtro de embudo - C Guarnición de caucho - D Microfiltro superior - E Colector con columna interna para la salida del café - F Tapa - G Clavija de latón - H Tornillo pómulo - I Tornillo mango - L Válvula de seguridad - M1 Mango negro - M2 mango azul - N1 Pómulo negro - N2 Pómulo azul.

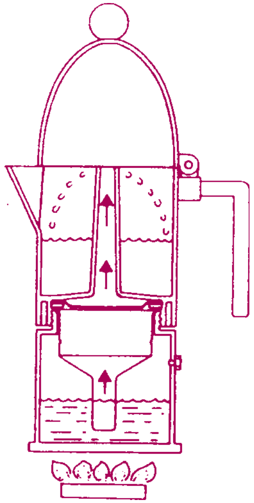


Fig. 2

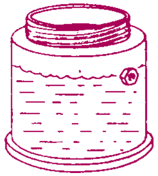


Fig. 3



Fig. 4

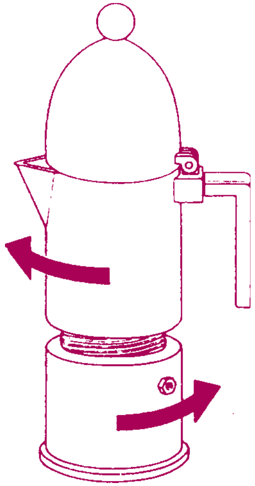


Fig. 5

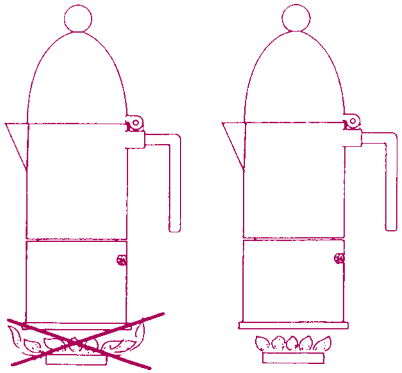


Fig. 6

ALESSI

28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
sac.alessi@alessi.it

Espresso koffiezetapparaat “La Cupola” 9095

De in de dertiger jaren ontworpen Espressomachine is de laatste echte “uitvinding” onder de op onze planeet in gebruik zijnde methodes van koffiezetten. Gekenmerkt door de eenvoudige bereidingswijze, kleine hoeveelheden, intense smaak en aroma, is de met dit apparaat verkregen koffie, waarbij het water van beneden naar boven (**Fig. 2**) door de gemalen koffie stroomt, niet alleen het symbool van “Italiaanse koffie” geworden maar tevens de in alle Europese landen van het Middellandsezeegebied gebruikte methode van koffiezetten.
La Cupola is in 1985 ontworpen door Aldo Rossi.
Het espresso koffiezetapparaat is vervaardigd van gietaluminium, het handvat is van polyamide met op de bodem een dikke alumimiumschijf die bescherming biedt tegen de vlam en optimaal gebruik maakt van de warmte. Het constructieschema is afgebeeld in **Fig. 1**.
Er zijn drie versies beschikbaar: zes koppen (30 cl), drie koppen (15 cl) en één kop (7 cl).

LET OP
Aluminium is een uitstekende warmtegeleider die de espressokoffie zijn typische smaak verleent en die ontstaat doordat zich een dunne koffielaag vormt op de binnenwanden van de espressomachine. Gastronomisch gesproken, is de met La Cupola bereide koffie voller en ronder van smaak dan die met de roestvaststalen espresso koffizetapparaten vekregen wordt.
Aluminium wordt echter veel gemakkelijker aangetast door externe factoren dan staal: indien het espresso koffiezetapparaat niet iedere dag gebruikt wordt, verdient het aanbeveling het apparaat gedemonteerd op te bergen in een droge ruimte. Werp de eerste gezette koffie weg wanneer u het apparaat opnieuw in gebruik neemt, zodat de eventuele onaangename smaak verdwijnt.
In een vochtige omgeving kunnen zich kleine oxidatievlekken vormen op het apparaat indien het lang niet gebruikt is. Deze vlekjes zijn niet van invloed op de kwaliteit van de bereide koffie.

CODICI BB9095 – CB9095
Het afwerkingsmateriaal van de gekleurde La Cupola espresso koffiezetapparaten (code BB9095 – CB9095), is speciaal bestemd voor huishoudelijke voorwerpen. Het blijft, ook bij ongewenste stoten, goed vastzitten aan het materiaal waarop het is aangebracht en beschermt het tegen de oxiderende werking in een eventuele vochtige omgeving.
Voor het onderhoud wordt aanbevolen zich te houden aan onderstaande gebruiksaanwijzing. Overmatige hittebronnen en het gebruik van schuurmiddelen bevattende reinigingsmiddelen kunnen het oppervlaktemateriaal van het espresso koffiezetapparaat veranderen, echter zonder het normale gebruik ervan in gevaar te brengen.

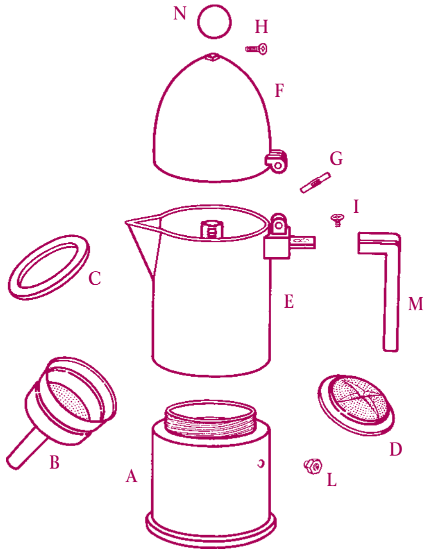


Fig. 1

Gebruiksaanwijzing

Was het espresso koffiezetapparaat goed af onder stromend water en afwasmiddel ALVORENS hem VOOR HET EERST IN GEBRUIK TE NEMEN. Zet een paar keer koffie die u vervolgens weggooit zodat de eventuele metaalsmaak van het espresso koffiezetapparaat verdwijnt.
VOOR GEBRUIK
VUL de ketel (**A**) met koud water dat niet boven de onderste rand van de veiligheidsklep (**Fig. 3**) mag komen. Plaats het trechtervormige filter (**B**) in de onderkant (**A**).
VUL het trechtervormige filter (**B**) tot de rand met gemalen koffie en livelleer die zonder de koffie teveel aan te drukken (**Fig. 4**). Aangeraden wordt niet al te fijngemalen koffie te gebruiken zodat het kokende water zonder moeite maar langzaam door de koffie heen kan stromen en al het aroma op kan nemen.
CONTROLEER of het filterplaatje (**D**) en de pakking (**C**) op hun plaats zitten aan de onderkant van de bovenste houder (**E**).
Schroef de bovenste houder (**E**) op de ketel (**A**) (**Fig. 5**) totdat hij geheel gesloten is.
PLAATS HET ESPRESSO KOFFIEZETAPPARAAT op de warmtebron. Aangeraden wordt de gasvlam heel laag te houden (**Fig. 6**). Dan gaat de rubberpakking lang mee, verbrandt het kunststofhandvat niet en wordt het aluminium niet lelijk zwart.
Haal het espresso koffiezetapparaat van het vuur zodra de koffie geheel uit het buisje in het midden van de houder (**E**) naar buiten is gekomen. Het espresso koffiezetapparaat kan onherstelbaar beschadigd worden indien het zonder water op het vuur gezet wordt.
Aangeraden wordt de koffie langzaam te ROEREN, zodat de koffie die het eerst naar buiten is gekomen en die dikker is zich vermengt met de minder dikke koffie die daarna naar buiten is gestroomd. Giet de koffie in de koppen.
NA GEBRUIK
Open het espresso koffiezetapparaat pas wanneer hij helemaal afgekoeld is.
REINIGEN
Gebruik van de afwasmachine raden we af: de daarin gebruikte afwas- en vlekkenmiddelen en de hoge temperaturen die tijdens de afwascyclus bereikt worden, kunnen de afwerkingslaag aan de buitenkant van het artikel aantasten.
Spoel de verschillende delen van het espresso koffiezetapparaat onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
Was ter behoud van het aroma van uw koffie het espresso koffiezetapparaat nooit met een schoonmaakmiddel.
Aanbevolen wordt La Cupola altijd gedemonteerd te bewaren in een droge en goed doorluchte ruimte, verre van vochtigheidsbronnen, vooral indien het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt.
LET OP
Reinig de binnenkant van het buisje, de trechter, het filterplaatje en de rubberpakking en hun behuizing regelmatig en zorgvuldig. Vervang de eventueel versleten delen.
ONDERDELEN
De delen B, C, D, H, I, L, M, en N zijn te beschouwen als onderdelen. Deze kunt u bij verlies of slijtage bij uw winkelier kopen onder vermelding van het desbetreffende codenummer. Voor het espresso koffiezetapparaat van zes koppen is dit: B coden° 17703 - C coden° 29709 - D coden° 17705 - H+N/B coden° 24007 - H+N/AZ coden° 24011 - L coden° 19660 - M+I/B coden° 24005 - M+I/AZ coden° 24009.
Voor het espresso koffiezetapparaat van drie koppen: B coden° 17702 - C coden° 29708 - D coden° 17704 - H+N/B coden° 24006 - H+N/AZ coden° 24010 - L coden° 19660 - M+I/B coden° 24004 - M+I/AZ coden° 24008.
Voor het espresso koffiezetapparaat van één kop: B coden° 17707 - C coden° 29710 - D coden° 17706 H+N/B coden° 24019, - H + N/AZ coden° 24018 - L coden° 19660 - M+I/B coden° 24016 - M+I/AZ coden° 24017.

A Ketel - B Trechterfilter - C rubberpakking - D Bovenste microfilter - E Houder met buisje waar de koffie uitstroomt - F Deksel - G Pin van messing - H Schroef knop - I Schroef handvat - L Veiligheidsklep - M1 Zwart handvat - M2 Blauw handvat - N1 Zwarte knop - N2 Blauwe knop.

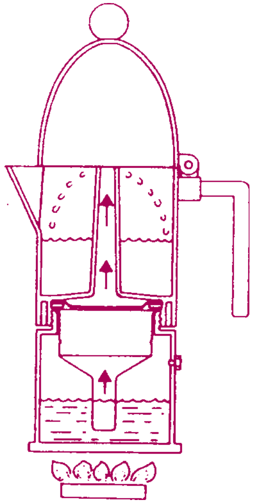


Fig. 2

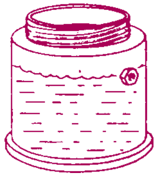


Fig. 3



Fig. 4

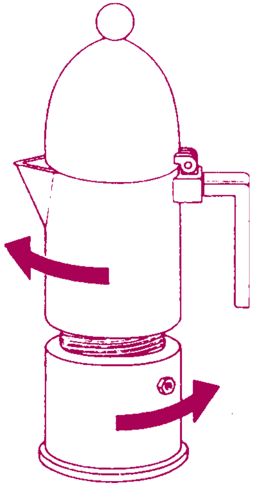


Fig. 5

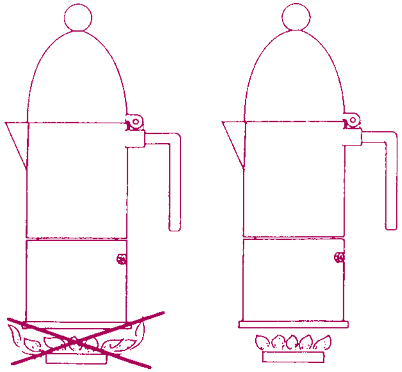


Fig. 6

ALESSI

28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
sac.alessi@alessi.it